

**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 452**

wydany przez / issued by
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 25 z/of 30.10.2025

 AB 452	Nazwa i adres / Name and address INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO IM. PROF. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO – PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa
Kod identyfikacyjny / Identification code^{*)} – C/1; C/22; C/55; C/57 – N/1; N/22; N/57 – K/1; K/22; K/29; K/57 – Q/22; Q/57	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item: – Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, pasz dla zwierząt i obiektów z obszaru produkcji żywności / Chemical tests of agricultural products, food, animal feedstuffs and objects from food production area – Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności i obiektów z obszaru produkcji żywności / Tests of physical properties of agricultural products, food and objects from food production area – Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, żywności, wody do spożycia przez ludzi i obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of agricultural products, food, drinking water and objects from food production area – Badania sensoryczne żywności i obiektów z obszaru produkcji żywności / Sensory tests of food and objects from food production area

Wersja strony/Page version: A

^{*)} Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl /
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 452 z dnia 15.01.2021 r.
Cykl akredytacji od 04.10.2023 r. do 23.12.2027 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No. AB 452 of 15.01.2021
Accreditation cycle from 04.10.2023 to 23.12.2027

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności (ZA) ul. Rakowiecka 36; 02 – 532 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce, warzywa i przetwory Napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne Koncentraty spożywcze Zboża i produkty zbożowe Surowce i produkty alkoholowe Surowce i produkty przemysłu cukrowniczego Zioła i przyprawy Preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość wapnia, magnezu Zakres: Wapń (1,0-40000) mg/l lub mg/kg Magnez (1,0-5000) mg/l lub mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-ZA 01 wydanie 6 z dnia 01.03.2022 r.
	Zawartość sodu, potasu Zakres: Sód (1,0-40000) mg/l lub mg/kg Potas (5,0-25000) mg/l lub mg/kg Metoda płomieniowej emisyjnej spektrometrii atomowej (FAES)	
	Zawartość kadmu, ołowiu Zakres: Kadm (0,020-1,00) mg/l lub mg/kg Ołów (0,020-3,00) mg/l lub mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN 14084:2004
	Zawartość cynku, żelaza, miedzi Zakres: Cynk (0,20-1000) mg/l lub mg/kg Żelazo (0,50-1500) mg/l lub mg/kg Miedź (0,20-100) mg/l lub mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
	Zawartość fosforu Zakres: (10-2000) mg/l lub mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZA 15 wydanie 5 z dnia 01.06.2023 r.
Owoce, warzywa i przetwory Napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne Koncentraty spożywcze Zboża i produkty zbożowe Surowce i produkty alkoholowe Surowce i produkty przemysłu cukrowniczego Zioła i przyprawy Preparaty witaminowo-mineralne Produkty na bazie konopi	Zawartość rtęci Zakres: (0,0010-0,20) mg/l lub mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	PB-ZA 04 wydanie 8 z dnia 20.06.2024 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Herbaty, herbatki owocowe i zielone Zboża i produkty zbożowe Soki, koncentraty owocowe i warzywne Napoje alkoholowe i bezalkoholowe Produkty na bazie konopi	Zawartość kadmu, arsenu, cynku, miedzi, żelaza, ołowiu, selenu, cyny, niklu Zakres: Kadm (0,0010-10) mg/l lub mg/kg Arsen (0,010-10) mg/l lub mg/kg Cynk (0,010-100) mg/l lub mg/kg Miedź (0,010-100) mg/l lub mg/kg Żelazo (0,010-100) mg/l lub mg/kg Ołów (0,0010-10) mg/l lub mg/kg Selen (0,050-10) mg/l lub mg/kg Cyna (0,020-0,30) mg/l lub mg/kg Nikiel (0,010-100) mg/l lub mg/kg Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	PB-ZA 20 wydanie 3 z dnia 24.06.2024 r.
Napoje bezalkoholowe Przetwory owocowo-warzywne Wyroby cukiernicze	Zawartość aspartamu, acesulfamu K i sacharyny Zakres: Aspartam (5,0-2000) mg/l lub mg/kg Acesulfam K (1,0-1000) mg/l lub mg/kg Sacharyna (2,0-600) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
Soki i zagęszczone soki owocowe	Zawartość kwasu mlekowego i fumarowego Zakres: Kwas mlekowy: (0,10-1,0) g/l Kwas fumarowy: (0,65-9,0) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-ZA 57 wydanie 5 z dnia 22.05.2024 r.
Mleko płynne i w proszku Soki i syropy owocowe	Zawartość witaminy D3 Zakres: (2,50-320) µg/kg Metoda chromatografii gazowej z tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS)	PB-ZA 53 wydanie 2 z dnia 31.01.2025 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Piwo	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych, wielonienasyconych Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych Zakres: (0,0010–1,0) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB ZA 33 wydanie 4 z dnia 22.04.2021 r.
Oleje i tłuszcze	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych, wielonienasyconych Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych Zakres: (0,10–100) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	
Surowce i przetwory roślinne o zawartości tłuszczu mniejszej niż 5%	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych, wielonienasyconych Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych Zakres: (0,10–5,0) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	
Surowce i przetwory roślinne o zawartości tłuszczu większej niż 5%	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych, wielonienasyconych Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych Zakres: (0,10-50) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty zbożowe Chipsy warzywne i owocowe Kawa	Zawartość akryloamidu Zakres: (10-1000) µg/kg Metoda chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC-MS)	PB-ZA 37 wydanie 4 z dnia 28.05.2021 r.
Zboża i produkty zbożowe Przyprawy	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (0,40-30,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-ZA 52 wydanie 5 z dnia 14.05.2025 r.
Owoce suszone	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (0,20-10) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PN-EN 15829:2010
Przyprawy Zboża i produkty zbożowe Owoce suszone	Zawartość aflatoksyny B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ Zakres: (0,50-15) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-ZA 54 wydanie 5 z dnia 14.05.2024 r.
Soki i napoje jabłkowe, przecier jabłkowy	Zawartość patuliny Zakres: (5,0-100) µg/l lub µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem diodowym (HPLC-DAD)	PN-EN 14177:2005
Soki, napoje	Zawartość patuliny Zakres: (5,0-100) µg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem diodowym (HPLC-DAD)	PB-ZA 31 wydanie 10 z dnia 20.06.2024 r.
Przetwory owocowe Cukier, produkty uboczne przemysłu cukrowniczego	Zawartość patuliny Zakres: (10-100) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem diodowym (HPLC-DAD)	
Zboża i produkty zbożowe Wyroby piekarskie Żywność na bazie zbóż dla dzieci	Zawartość zearalenonu (ZEN) Zakres: (10-500) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PN-EN 15850:2010
	Zawartość deoksyniwalenolu (DON) Zakres: (100-2000) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 15891:2010
Mleko płynne	Zawartość aflatoksyny M1 i M2 Zakres: Afla M1 (0,0025-0,16) µg/kg Afla M2 (0,0013-0,50) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PB-ZA 67 wydanie 1 z dnia 31.03.2025 r.
Mleko w proszku	Zawartość aflatoksyny M1 i M2 Zakres: Afla M1 (0,025-1,6) µg/kg Afla M2 (0,013-1,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i produkty zbożowe Wyroby piekarskie Żywność na bazie zbóż dla dzieci	Zawartość mykotoksyn Zakres: Afla B1 (0,20-25,6) µg/kg Afla B2 (0,20-25,6) µg/kg Afla G1 (0,20-25,6) µg/kg Afla G2 (0,20-25,6) µg/kg Suma Aflatoksyn (0,80-102,4) µg/kg OTA (0,40-25,6) µg/kg DON (20-3000) µg/kg ZEN (2,0-512) µg/kg FB1 (50-3000) µg/kg FB2 (25-2000) µg/kg FB3 (25-1000) µg/kg Suma FB1 i FB2 (75-5000) µg/kg HT-2 (4,0-512) µg/kg T-2 (2,0-512) µg/kg Suma HT-2 i T-2 (6,0-1024) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB-ZA 60 wydanie 1 z dnia 20.05.2025 r.
Ziarno zbóż Pieczywo	Zawartość alkaloidów sporyszu Zakres: Ergotamina (16-400) µg/kg Ergotaminina (4,0-100) µg/kg Ergokornina (16-400) µg/kg Ergokorninina (4,0-100) µg/kg Ergokrystyna (16-400) µg/kg Ergokrystynina (4,0-100) µg/kg Ergokryptyna (16-400) µg/kg Ergokryptynina (4,0-100) µg/kg Ergozyna (16-400) µg/kg Ergozynina (4,0-100) µg/kg Ergometryna (48-400) µg/kg Ergometrynina (12-100) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB-ZA 62 wydanie 2 z dnia 14.05.2025 r.
Mak i produkty zawierające mak	Zawartość alkaloidów opium Zakres: Morfina (0,10-160) mg/kg Kodeina (0,10-160) mg/kg Oripawina (0,10-160) mg/kg Papaweryna (0,10-160) mg/kg Tebaina (0,10-160) mg/kg Noskapina (0,10-160) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i produkty zbożowe	Zawartość alkaloidów tropanowych Zakres: Atropina (0,10-61,4) µg/kg Skopolamina (0,10-66,6) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB-ZA 62 wydanie 2 z dnia 14.05.2025 r.
Herbata Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość alkaloidów pirolizydynowych Zakres: Intermedyna (3,0–500) µg/kg N-tlenek intermedyny + N-tlenek indycyny (suma) (6,0–1000) µg/kg Likopsamina + indycyna (suma) (6,0–1000) µg/kg N-tlenek likopsaminy (3,0–500) µg/kg Senecjonina (3,0–500) µg/kg N-tlenek senecjoniny (3,0–500) µg/kg Senecywernina (3,0–500) µg/kg Senecyfilina (3,0–500) µg/kg N-tlenek senecyfiliny (3,0–500) µg/kg Retrorzyna (3,0–500) µg/kg N-tlenek retrorzyny (3,0–500) µg/kg Echimidyna (3,0–500) µg/kg N-tlenek echimidyny (3,0–500) µg/kg Lasjokarpina (3,0–500) µg/kg N-tlenek lasjokarpiny (3,0–500) µg/kg Senkirkina (3,0–500) µg/kg Europina (3,0–500) µg/kg N-tlenek europiny (3,0–500) µg/kg Heliotryna (3,0–500) µg/kg N-tlenek heliotryny (3,0–500) µg/kg N-tlenek echinatyny (3,0–500) µg/kg Rinderyna + echinatyna (suma) (6,0–1000) µg/kg N-tlenek rinderyny (3,0–500) µg/kg Integerrymina (3,0–500) µg/kg N-tlenek integerryminy + N-tlenek senecywerniny (suma) (6,0–1000) µg/kg Heliosupina (3,0–500) µg/kg N-tlenek heliosupiny (3,0–500) µg/kg Spartiodyna (3,0–500) µg/kg N-tlenek spartiodyny (3,0–500) µg/kg Usaramina (3,0–500) µg/kg N-tlenek usaraminy (3,0–500) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Susz konopny	Zawartość kannabinoidów Zakres: kannabidiol CBD (400-51200) mg/kg kwas kannabidiolowy CBDA (4000-512000) mg/kg kannabigerol CBG (80-10240) mg/kg kwas kannabigerolowy CBGA (4000-512000) mg/kg Δ9-tetrahydokannabinol Δ9-THC (160-20480) mg/kg kwas Δ9-tetrahydokannabinolowy Δ9-THCA (160-20480) mg/kg Δ8-tetrahydokannabinol Δ8-THC (1,6-204,8) mg/kg kannabichromen CBC (40-5120) mg/kg kwas kannabichromenowy CBCA (16-20480) mg/kg kannabicyclol CBL (40-5120) mg/kg kwas kannabicyclolowy CBCLA (4,0-512) mg/kg kannabinol CBN (16-2048) mg/kg kwas kannabinolowy CBNA (4,0-512) mg/kg Δ9-tetrahydokannabiwaryna Δ9-THCV (1,6-204,8) mg/kg kwas Δ9-tetrahydokannabiwarynowy Δ9-THCVA (40-5120) mg/kg kannabidiwaryna CBDV (16-2048) mg/kg kwas kannabidiwarynowy CBDVA (40-5120) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas (LC/MS)	PB-ZA 55 wydanie 1 z dnia 10.01.2023 r.
Olej konopny	Zawartość kannabinoidów Zakres: kannabidiol CBD (500-64000) mg/kg kannabinol CBN (2,0-256) mg/kg kannabigerol CBG (1,0-128) mg/kg Δ9-tetrahydokannabinol Δ9-THC (10-1218) mg/kg kwas Δ9-tetrahydokannabinolowy Δ9-THCA (2,0-256) mg/kg kwas kannabidiolowy CBDA (50-6400) mg/kg kannabicyclol CBL (1,0-128) mg/kg kannabidiwaryna CBDV (2,0-256) mg/kg kwas kannabidiwarynowy CBDVA (0,50-64) mg/kg kannabichromen CBC (40-5120) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas (LC/MS)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i produkty zbożowe	Zawartość glifosatu Zakres: (0,10-40) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB-ZA 45 wydanie 3 z dnia 17.03.2025 r.

Personel Laboratorium formułuje opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w Zakładzie Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności w zakresie badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności (ZA) ul. Rakowiecka 36; 02 – 532 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne^E Żywność^E	Zawartość pozostałości pestycydów Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS) / tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS)	PN-EN 15662:2018-06
	Zawartość pozostałości pestycydów Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrometrią mas (LC-MS) / tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana na żądanie przez akredytowany podmiot.

Personel Laboratorium formułuje opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w Zakładzie Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności (ZA) w zakresie badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Zakład Technologii Fermentacji (ZF) Grupa Problemowa ds. Technologii Wyrobów Spirytusowych (GS) ul. Rakowiecka 36; 02 – 532 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Spirytus i napoje spirytusowe	Moc przy użyciu elektronicznego analizatora gęstości Zakres: (0-100) % obj. alkoholu etylowego w 20°C Metoda oscylometryczna	PN-A-79528-3:2007
	Kwasowość Zakres: (0,012-0,5) g/l spirytusu 100 % obj. Metoda miareczkowa	PN-A-79528-7:2001 pkt. 3.2
	Sucha pozostałość po odparowaniu Zakres: (0,05-5) g/hl Metoda wagowa	PN-A-79529-19:2005
	Zawartość produktów ubocznych fermentacji Zakres: - aldehyd octowy: (0,0016-1,60) g/l spir. 100% obj. - octan etylu: (0,0009-1,80) g/l spir. 100% obj. - metanol: (0,0016-1,60) g/l spir. 100% obj. - n-propanol: (0,0012-2,40) g/l spir. 100% obj. - i-butanol: (0,0009-2,40) g/l spir. 100% obj. - alkohol i-amyłowy: (0,0013-3,20) g/l spir. 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB-ZF/GS-01 wydanie 10 z dnia 07.04.2025 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje spirytusowe	Moc Zakres: (0,5-70) % obj. Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005
	Zawartość ekstraktu Zakres: (0-500) g/l Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-5:2005
	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (0,5-300,0) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005
Wyroby winiarskie	Gęstość Zakres: (0,90-1,10) g/ml Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MReRW z dnia 25.06.2022 (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469) Załącznik 1
	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,5-20) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MReRW z dnia 25.06.2022 (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469) Załącznik 2
	Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda obliczeniowa na podstawie gęstości wina w temperaturze 20°C i gęstości mieszaniny wodno-alkoholowej o tej samej zawartości alkoholu, co badane wino	Rozporządzenie MReRW z dnia 25.06.2022 (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469) Załącznik 3
	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (0,5-300,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MReRW z dnia 25.06.2022 (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469) Załącznik 4
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,5-10,0) g kwasu winowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MReRW z dnia 25.06.2022 (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469) Załącznik 6
	Kwasowość lotna Zakres: (0,009-6,0) g kwasu octowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MReRW z dnia 25.06.2022 (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469) Załącznik 7

Wersja strony: A

Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO) Pracownia Badania Jakości Fizykochemicznej i Sensorycznej (PBJFS) ul. Rakowiecka 36; 02 – 532 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Soki, nektary, napoje, syropy, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość witaminy C (jako kwas L-askorbinowy) Zakres: (1-130) mg/100 g Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-04019:1998, pkt. 2
	Zawartość substancji rozpuszczalnych Zakres: (1,00-80,00)% m/m Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne Napoje bezalkoholowe	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Zakres: (1,0-100,0) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1140:1999
	Zawartość sacharozy Zakres: (2,0-100,0) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12146:2001
	Kwasowość miareczkowa Zakres: (2,00-40,0) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Zakres: (0,040-50,0) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
	Zawartość kwasu L-jabłkowego Zakres: (0,20-10,00) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1138:2001
	Liczba formolowa Zakres: (1,0-30) ml 0,1 n NaOH/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999
	Kwasowość lotna Zakres: (0,10-0,60) g/l Metoda miareczkowa (po destylacji)	PN-A-75101-05:1990 pkt. 2

Personel Laboratorium formułuje opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w Zakładzie Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO) - Pracownia Badania Jakości Fizykochemicznej i Sensorycznej (PBJFS) w zakresie badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Zakres: (50-300) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1139:2000
	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Zakres: - kwas D-mlekowy: (0,03-1,50) g/l - kwas L-mlekowy: (0,08-1,50) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12631:2002
	Wartość pH Zakres: 3,00-4,50 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,20-4,00) g/l Metoda miareczkowa (po destylacji)	PN-A-75101-09:1990 pkt. 2
Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne Napoje bezalkoholowe	Gęstość względna Zakres: 1,0000-1,1000 Metoda oscylacyjna	IFU No 1 A (Rev. 2005) Relative Density (Method using density meter)

Personel Laboratorium formułuje opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w Zakładzie Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO) - Pracownia Badania Jakości Fizykochemicznej i Sensorycznej (PBJFS) w zakresie badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe i warzywne: soki, nektary, syropy, napoje niegazowane	Barwa, zapach, smak, wygląd Zakres: 1,00-6,00 Metoda punktowa	PB-ZO/PBJFS 24 wydanie 8 z dnia 05.06.2025 r.
Przetwory owocowe i warzywne: produkty w zalewie, produkty gęste i półgęste	Barwa, zapach, smak, wygląd, konsystencja Zakres: 1,00-6,00 Metoda punktowa	PB-ZO/PBJFS 24 wydanie 8 z dnia 05.06.2025 r.

Wersja strony: A

Zakład Technologii Piwa i Słodu (ZP) ul. Rakowiecka 36; 02 – 532 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Słód, jęczmień	Zawartość azotu Zakres: (1,2-2,5) % s.m. Zawartość białka ogółem z obliczeń Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PB-ZP 01 wydanie 9 z dnia 15.05.2025 r.
Piwo, brzeczka	Zawartość azotu ogółem Zakres: (200-1500) mg/l Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PB-ZP 03 wydanie 10 z dnia 15.05.2025 r.
	Białko ogółem (g/100 ml) Metoda z obliczeń	
Chmiel i jego produkty	Zawartość alfa- i beta- kwasów oraz ich homologów Zakres: - alfa kwasy (1-50) % - beta kwasy (2-30) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-ZP 04 wydanie 9 z dnia 15.05.2025 r.
Słód	Wilgotność Zakres: (2,5-10) % Metoda wagowa	PN-A-79083-5:1998
	Zawartość ekstraktu Zakres dla mąki, śruty: (65,0-85,0) % s.m. Metoda oscylometryczna	PB-ZP 12 wydanie 7 z dnia 15.05.2025 r.
Chmiel, granulaty	Wilgotność Zakres: (6,0-15) % Metoda wagowa	PB-ZP 09 wydanie 7 z dnia 15.05.2025 r.
Piwo	Zawartość goryczki Zakres: (2- 80) jedn. goryczy (BU) Metoda spektrofotometryczna	PB-ZP 10 wydanie 8 z dnia 15.05.2025 r.
Piwo, brzeczka	Wolny azot aminowy Zakres: - piwo: (10-200) mg/l - brzeczka: (20-350) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-ZP 11 wydanie 7 z dnia 15.05.2025 r.
Piwo	Zawartość alkoholu, ekstraktu pozornego, ekstraktu rzeczywistego Zakres: - alkohol: (0,2-7,5) % (m/m) - alkohol: (0,3-10,0) % (v/v) - ekstrakt pozorny: (0,5-10,0) % (m/m) - ekstrakt rzeczywisty: (1,0-10,0) % (m/m) Metoda oscylometryczna (po destylacji)	PB-ZP 13 wydanie 9 z dnia 15.05.2025 r.
	Alkohol (g/100 ml) Metoda z obliczeń	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Piwo	Zawartość ekstraktu brzeczki podstawowej, stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego Metoda z obliczeń	PB-ZP 17 wydanie 6 z dnia 15.05.2025 r.
Piwo	Zawartość alkoholu, ekstraktu pozornego, ekstraktu rzeczywistego, ekstraktu brzeczki podstawowej, stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego Zakres: - alkohol: (0,3-10,0) % (v/v) - alkohol: (0,2-7,5) % (m/m) - ekstrakt pozorny: (0,5-10,0) % (m/m) - ekstrakt rzeczywisty: (1,0-10,0) % (m/m) - ekstrakt brzeczki podstawowej: (5,0-23,0) % (m/m) - stopień odfermentowania pozornego: (5,0-100,0) % - stopień odfermentowania rzeczywistego: (5,0-90,0) % Metoda spektrometrii w zakresie bliskiej podczerwieni (NIR)	PB-ZP 16 wydanie 8 z dnia 15.05.2025 r.
	Wartość energetyczna (kJ/100 ml); (kcal/100 ml) Metoda z obliczeń	
	Kwasowość ogólna Zakres: (1,0–6,0) ml 1 M NaOH/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-ZP 18 wydanie 5 z dnia 15.05.2025 r.
	pH Zakres: 3,00–5,00 Metoda potencjometryczna	PN-A-79093-4:2000
	Barwa Zakres: (2–250) jedn. EBC Metoda kolorymetryczna	PN-A-79093-5:2000
	Klarowność Zakres: (0,1–20) jedn. EBC Metoda nefelometryczna	PN-A-79093-9:2000 p. 2.2
Słód	Zawartość białka rozpuszczalnego i liczba Kolbacha Metoda z obliczeń	PB-ZP 02 wydanie 10 z dnia 15.05.2025 r.

Wersja strony: A

Zakład Mikrobiologii (ZM) Pracownia Badania Jakości Mikrobiologicznej (PBJM) ul. Rakowiecka 36; 02 – 532 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Napoje bezalkoholowe Suplementy diety Przetwory jajeczne	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Przetwory jajeczne Suplementy diety Wyroby garmażeryjne Gęstwa drożdżowa, wysłodziny z brzożki Wyroby cukiernicze Mleko i przetwory mleczne	Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze Suplementy diety *)	Obecność gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Gęstwa drożdżowa, wysłodziny z brzożki Suplementy diety Wyroby garmażeryjne	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006

*) Akredytacja zawieszona na wniosek podmiotu w części zakresu oznaczonego pogrubioną kursywą od 30.10.2025 r. do 28.04.2026 r.
Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-75052-03:1990
Zagęszczone soki owocowe Soki owocowe, warzywne Nektary, napoje Surowce do produkcji napojów i soków	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda hodowlana	IFU Method of Analysis No. 12 (2019) – procedura C
	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda filtracji membranowej	IFU Method of Analysis No. 12 (2019) – procedura B
	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Method of Analysis No. 12 (2019) – procedura C
	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Method of Analysis No. 12 (2019) – procedura B
Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU Method No. 3 II, April 1996
Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przeciery o pH<4,3)	Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	IFU Method No. 2, April 1996
Przetwory mleczne Odżywki dla niemowląt Suplementy diety Kultury starterowe Soki	Liczba przypuszczalnych <i>Bifidobacterium</i> spp. Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 29981:2012
Konopie	Ogólna liczba drożdży i pleśni (TYMC) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Farmakopea Polska - wydanie XIII 2023, p.2.6.12
	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych (TAMC) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Piwo	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-ZM/PBJM 03 wydanie 3 z dnia 29.05.2024 r.
	Ogólna liczba drobnoustrojów beztlenowych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01 wydanie 3 z dnia 29.05.2024 r.
	Ogólna liczba drobnoustrojów beztlenowych Metoda filtracji membranowej	
Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Ogólna liczba bakterii mezofilnych Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-41 (2011)
	Liczba bakterii tworzących śluzy Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-45 (2017)
	Liczba drożdży i pleśni Metoda filtracji membranowej	ICUMSA G2/3-47 (2015)
	Liczba termofilnych bakterii kwasolubnych (TAB) Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-50 (2017)
	Obecność termofilnych bakterii kwasolubnych produkujących gwajakol (GP-TAB) Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	ICUMSA GS2/3-50 (2017)

Wersja strony: A

Zakład Mikrobiologii (ZM) Pracownia Badania Jakości Mikrobiologicznej (PBJM) Kolekcja Kultur Drobnoustrojów Przemysłowych (KKP) ul. Rakowiecka 36; 02 – 532 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Suplementy diety, preparaty drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>boulardii</i>	Liczba <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) z potwierdzeniem MALDI-TOF MS	PN-EN 15789:2022-04 PB-ZM/KKP 01 wydanie 1 z dnia 10.01.2022 r.
Suplementy diety, preparaty bakterii	Liczba <i>Lactobacillus</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) z potwierdzeniem MALDI-TOF MS	PN-EN 15787:2022-04 PB-ZM/KKP 01 wydanie 1 z dnia 10.01.2022 r.

Wersja strony: A

Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa (ZZ) ul. Rakowiecka 36; 02 – 532 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ziarno zbóż Przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres: – ziarno zbóż (9-20) % – przetwory zbożowe (9-16) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712-1:2025-03
Ziarno zbóż Przetwory zbożowe Nasiona roślin strączkowych	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: – ziarno zbóż (1,120-2,982)% s.m. – nasiona roślin strączkowych (4,000-6,400) % – przetwory zbożowe (1,053-3,200) % s.m. Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość białka (z obliczeń)	
Ziarno pszenicy i żyta Mąka pszenna i żytnia Semolina	Liczba opadania Zakres (60-500) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
Ziarno pszenicy Mąka pszenna Semolina	Ilość glutenu Zakres: (14-40) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 21415-2:2015-12
	Indeks glutenu (z obliczeń)	
Mąka	Stopień uszkodzenia skrobi Metoda amperometryczna Zakres (4-34 UCD) UCDc (z obliczeń)	PN-EN ISO 17715:2015-01
Ziarno pszenicy Mąka pszenna	Ocena cech alweograficznych Zakres: Parametr W ($65-430 \times 10^{-4}$) J Wskaźnik P/L (0,35-4,2) Metoda reologiczna	PN-EN ISO 27971:2023-11
Przetwory zbożowe	Kwasowość tłuszczowa Zakres: (10-480) mg KOH/100 g s.m. (5-342) mg NaOH/100 g s.m. Metoda miareczkowa	PN-ISO 7305:2001
Ziarno zbóż Przetwory zbożowe Nasiona roślin strączkowych i ich przetwory	Zawartość popiołu Zakres: (0,35-6,20) % s.m. Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2023-09

Wersja strony: A

Zakład Cukrownictwa (ZC) ul. Rakowiecka 36; 02 – 532 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Cukier	Zabarwienie roztworu cukru białego Zakres: (2–50) jednostek ICUMSA (IU ₄₂₀) Metoda spektrofotometryczna	PN-A-74855-7:1998 PN-A-74855-7:1998/Az1:2005 ICUMSA GS2/3-10 (2011)
	Reflektancja Zakres: (0,01–6,00) jednostek typu zabarwienia Metoda fotometryczna	ICUMSA GS2-13 (2011)
	Zawartość popiołu Zakres: (0,004–0,05)% m/m Metoda konduktometryczna	PN-A-74855-8:1998 ICUMSA GS2/3/9-17 (2011)
	Mętność Zakres: (2–100) jednostek ICUMSA (IU ₄₂₀) Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS2/3-18 (2013)
	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,002–0,050) % m/m Metoda miareczkowa	ICUMSA GS2/3/9 – 5 (2011)
	Zawartość wilgoci Zakres: (0,005–1,0)% m/m Metoda wagowa	PN-A-74855-4:1996 Rozporządzenie MRiRW Załącznik nr 6 (Dz. U. 2004, nr 37, poz. 334)
	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie Zakres: (1,0–30,0) mg/kg Metoda wagowa	ICUMSA GS2/3/9-19 (2007)
	Zawartość siarczynów Zakres: (0,03–15) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS2-33 (2022)
	Zawartość żelaza Zakres: (0,3–40) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS2/3/7/8 -31 (1994)
	Polaryzacja Zakres: (99,5–100,1)°Z Metoda polarymetryczna	ICUMSA GS2/3-1 (2011)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Melas uboczny produkt w procesie produkcji cukru	Pozorna zawartość suchej substancji Zakres: (70–95) ° Bx Metoda refraktometryczna	ICUMSA GS4/3/8-13 (2009)
	Pozorna zawartość sacharozy Zakres: (40–60) % m/m Metoda polarymetryczna	PB-ZC 1 wydanie 4 z dnia 10.07.2025 r.
	pH roztworu melasu Zakres: 2,00–12,00 Metoda potencjometryczna	ICUMSA GS1/2/3/4/7/8-23 (2009)
	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,03–2) % m/m Metoda miareczkowa	PB-ZC 2 wydanie 4 z dnia 10.07.2025 r.
	Zawartość azotu ogólnego Zakres: (1–5) % m/m Metoda miareczkowa	PB-ZC 3 wydanie 4 z dnia 10.07.2025 r.
	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (0,001–1) % m/m Metoda miareczkowa	PB-ZC 4 wydanie 4 z dnia 10.07.2025 r.
Wysłodki buraczane, odpad z procesu produkcji cukru	Zawartość suchej substancji Zakres: (5–100) % m/m Metoda wagowa	PN-R-64808:1985
	Zawartość sacharozy Zakres: (0,2–30) % m/m Metoda polarymetryczna	PN-R-64808:1985
	Zawartość popiołu Zakres: (1–10) % m/m Metoda wagowa	PB-ZC 5 wydanie 4 z dnia 10.07.2025 r.
	Zawartość białka Zakres: (1–15) % m/m Metoda miareczkowa	PB-ZC 6 wydanie 4 z dnia 10.07.2025 r.
Buraki cukrowe	Polaryzacja Zakres: (12–20) % m/m Metoda polarymetryczna	ICUMSA GS6-3 (2024)

Wersja strony: A

Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych z siedzibą w Poznaniu (ZK) Pracownia Koncentratów Spożywczych (PK) ul. Starołęcka 40, 61-361 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty zbożowe, odżywki mleczne, koncentraty spożywcze	Zawartość witaminy B ₁ (tiaminy) Zakres: (0,03-5,0) mg/100g produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-ZK/PK 04 wydanie 9 z dnia 03.09.2025 r.
Koncentraty spożywcze, herbatki owocowe	Zawartość witaminy C jako suma L(+) kwasu askorbinowego i kwasu dehydro L(+) askorbinowego Zakres: (5-500) mg/100g produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-ZK/PK 05 wydanie 6 z dnia 18.05.2023 r.
Kawa i produkty kawowe	Zawartość kofeiny Zakres: (0,01-5,0) g/100g produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	ISO 20481:2008
Herbaty (czarna, zielona, czerwona) i herbatki (owocowe, owocowo-zielone, zielone, Rooibos) ekspresowe	Zawartość popiołu Zakres: - popiół ogólny (2,0-12,0) %, - popiół nierozpuszczalny w kwasie: (0,05-3,0)% Metoda wagowa	PB-ZK/PK 02 wydanie 6 z dnia 19.05.2023 r.
Koncentraty spożywcze	pH Zakres: 4,0-8,5 Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998+Az1:2001
Herbata liściasta (sypka) czarna i zielona	Popiół ogólny Zakres: (0,3-10,0) % Metoda wagowa	PN ISO 1575:1996
	Popiół nierozpuszczalny w kwasie Zakres: (0,05-1,00) % Metoda wagowa	PN ISO 1577:1996
Herbata	Oznaczanie ubytku masy Zakres: (0,1-15,0) % Metoda wagowa	PN ISO 1573:1996
Kawa	Oznaczanie ubytku masy Zakres: (0,2-10,0) g/100g Metoda wagowa	PN-ISO 11294:2002

Wersja strony: A

Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych z siedzibą w Poznaniu (ZK) Grupa Problemowa ds. Badań Sensorycznych (GBS) ul. Starołęcka 40, 61-361 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, zapach - przed przyrządzeniem Metoda opisowa Wygląd, zapach, konsystencja, smak - po przyrządzeniu Metoda opisowa Metoda 5-punktowa	PN-A-79011-2:1998 + Az1:2000 + Az2:2008

Personel Laboratorium formułuje opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w Zakładzie Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych z siedzibą w Poznaniu (ZK) - Grupa Problemowa ds. Badań Sensorycznych (GBS) w zakresie badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Zakład Jakości Żywności z siedzibą w Łodzi (ZJ) Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych (PF) Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (20,0–90,0) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń	PN-A-82100:1985 p. 2.2
	Zawartość wody Zakres: (20,0–90,0) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń	PB-ZJ/PF 15 wydanie 3 z dnia 31.07.2025 r.
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,3–70) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-82100:1985 p. 2.3
	Zawartość azotu Zakres: (0,08–3,2) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Białko ogólne z obliczeń	PN-A-82100:1985 p. 2.4
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (20,0–80,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość wody Zakres: (20,0–80,0) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń	PB-ZJ/PF 15 wydanie 3 z dnia 31.07.2025 r.
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,3–60) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość azotu Zakres: (0,08–3,2) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Białko ogólne z obliczeń	PN-A-04018:1975+Az3:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe i warzywne	Ekstrakt ogólny Zakres: (0,5–95,0) % Metoda refraktometryczna	PN-A-75101-02:1990+Az1:2002
	Zawartość substancji rozpuszczonych Zakres: (0,2–95) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,11–5) % Metoda miareczkowa	PN-A-75101-04:1990+Az1:2002
	Zawartość cukrów ogółem i redukujących Zakres: (1,5–13,0) g/100ml Metoda miareczkowa (Lane – Eynona)	PN-A-75101-07:1990
Napoje bezalkoholowe	Ekstrakt ogólny Zakres: (0,5–95) % Metoda refraktometryczna	PN-A-79033:1985 p. 3.6
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,02–0,45) % Metoda miareczkowa	PN-A-79033:1985 p. 3.8
	Zawartość cukrów ogółem i redukujących Zakres: (0,3–13,0) g/100ml Metoda miareczkowa (Lane – Eynona)	PN-A-75101-07:1990
Wyroby garmażeryjne Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu Zakres: (0,3–10) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość węglowodanów z obliczeń Wartość energetyczna z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wraz z późniejszymi zmianami
Mięso i produkty mięsne Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne	Zawartość błonnika całkowitego Zakres: (0,2–75,0) % Metoda enzymatyczna	Broszura Techniczna do metody AOAC985.29 (1997)
Napoje bezalkoholowe gazowane	Wygląd/klarowność, barwa, zapach, smak, nasycenie CO ₂ Prosty test opisowy	PB-ZJ/PF 13 wydanie 4 z dnia 31.07.2025 r.
Napoje bezalkoholowe niegazowane Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Wygląd/klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Majonez, musztarda, sos typu dressing	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Wyroby garmażeryjne mrożone i niemrożone, konserwy mięsno-warzywne	Przed przygotowaniem Wygląd, zapach Po przygotowaniu Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	

Wersja strony: A

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje i roztwory wodne Warzywa konserwowe	Zawartość sacharyny Zakres: (5,0–1000) mg/kg (5,0–1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
Wyroby garmażeryjne Mięso i przetwory mięsne Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość azotynów w przeliczeniu na NaNO_2 Zakres: (1,0–500) mg/kg Zawartość azotanów w przeliczeniu na NaNO_3 Zakres: (10–5000) mg/kg Zawartość azotanów w przeliczeniu na KNO_3 Z obliczeń Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12014-4:2006
Mięso i produkty mięsne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne	Zawartość sodu Zakres: (5–30000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-ZJ/PI 01 wydanie 6 z dnia 31.07.2025 r.
	Zawartość soli z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wraz z późniejszymi zmianami

Wersja strony: A

Zakład Jakości Żywności z siedzibą w Łodzi (ZJ) Pracownia Mikrobiologii (PM) Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
	Liczba Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (S.aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, grzybowe Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda horyzontalna	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
	Liczba Clostridium perfringens Metoda horyzontalna	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Oznaczanie aktywności wody Zakres: 0,250–1,000 Metoda wykrywania punktu rosy	PN-ISO 21807:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe	Badanie trwałości konserw Metoda próby termostatowej Metoda hodowlana	PN-A-75052-03:1990
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba kolonii na agarze odżywczym w 22°C i 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Escherichia coli i bakterii z grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004

Wersja strony: A

Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu z siedzibą w Warszawie (ZMT) Pracownia Badania Żywności i Środowiska (PBŻiŚ) Zespół ds. Analiz Instrumentalnych (ZI) ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Tłuszcze roślinne i zwierzęce Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze	Zawartość cholesterolu Zakres: (1,0–270,0) mg/100g Zawartość sterol: - Brassicasterol Zakres: (0,9–65,0) mg/100g - Campesterol Zakres: (0,9–240,0) mg/100g - Stigmasterol Zakres: (0,9–80,0) mg/100g - β -sitosterol Zakres: (0,9–350,0) mg/100g - δ 5-avenasterol Zakres: (1,0–25,0) mg/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB-ZMT/PBŻiŚ 04 wydanie 8 z dnia 30.05.2025 r.
Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego Mleko i przetwory mleczne Tłuszcze roślinne i zwierzęce Nasiona roślin oleistych	Zawartość benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, chryzenu i benzo[b]fluorantenu Zakres: Benzo[a]piren (0,30–25,00) μ g/kg produktu Benzo[a]antracen (0,33–25,00) μ g/kg produktu Chryzen (0,33–25,00) μ g/kg produktu Benzo[b]fluoranten (0,35–25,00) μ g/kg produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-ZMT/PBŻiŚ 07 wydanie 8 z dnia 30.05.2025 r.
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (2–200) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) Zawartość azotynu sodu i azotanu sodu Zawartość azotynu potasu i azotanu potasu (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 11 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r.
Oleje, tłuszcze roślinne i tłuszcze zwierzęce (z wyłączeniem oleju rybiego) Oleje aromatyzowane	Liczba jodowa (z obliczeń)	AOCS Cd 1c85:1997

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Tłuszcze roślinne i zwierzęce Nasiona roślin oleistych Wyroby cukiernicze Wyroby garmażeryjne Ryby i przetwory rybne Warzywa i owoce i ich przetwory Zboża i produkty zbożowe	Skład kwasów tłuszczowych: Zakres: (0,1–99,0)% m/m C4:0 C6:0 C8:0 C10:0 C10:1 C11:0 C12:0 C12:1 C13:0 C13:1 C14:0 C14:1 C15:0 br C15:0 C15:1 C16:0 C16:1 C16:2 C16:3 C17:0 br C17:0 C17:1 C18:0 C18:1trans C18:1cis9 C18:1cis11 C18:1 c inne C18:2 trans C18:2 C18:3 trans C18:3 C18:2 c9t11 C18:4 C20:0 C20:1 C20:2 C20:3 n3 C20:3 n6 C20:4 C20:5 C22:0 C22:1 C22:4 C22:5 n3 C22:5 n6 C22:6 C24:0 C24:1 Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB-ZMT/PBŻiŚ 05 wydanie 8 z dnia 30.05.2025 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Tłuszcze roślinne i zwierzęce Nasiona roślin oleistych Wyroby cukiernicze Wyroby garmażeryjne Ryby i przetwory rybne Warzywa i owoce i ich przetwory Zboża i produkty zbożowe	Suma kwasów tłuszczowych (% m/m): - nasyconych - jednonienasyconych - wielonienasyconych - trans - omega 3 - omega 6 - omega 9 (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 05 wydanie 8 z dnia 30.05.2025 r.
Wyroby cukiernicze Przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne	Zawartość kwasów tłuszczowych (g/100g produktu): - nasyconych - jednonienasyconych - wielonienasyconych - trans - omega 3 - omega 6 - omega 9 (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 05 wydanie 8 z dnia 30.05.2025 r.
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba kwasowa Zakres: (0,05–43,00) mg KOH / 1g produktu Kwasowość Zakres: (0,025–21,50) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03 pkt. 9.3
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,05–50,00) milirównoważników O ₂ / kg produktu Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	Liczba anizydynowa Zakres: 0,05–30,00 Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04

Wersja strony: A

Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu z siedzibą w Warszawie (ZMT) Pracownia Badania Żywności i Środowiska (PBŻiŚ) Zespół ds. Analiz Fizykochemicznych (ZCH) ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne Dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,5–60,0) % Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhletha)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość chlorków Zakres: (0,5–8,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-ZMT/PBŻiŚ 14 wydanie 3 z dnia 30.05.2025 r.
	Zawartość wody / suchej masy Zakres: (5,0–90,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.
	Stosunek wody do białka (z obliczeń)	PN-ISO 1442:2000 PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r.
Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowe Przetwory skrobiowe Pasze sypkie	Zawartość azotu Zakres: (0,5–7,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r.
Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0–36,0) % Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhletha)	PN-A-88021:1971
Przetwory mleczne i wyroby na bazie mleka	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0–42,0) % Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhletha)	PN-ISO 8262-3:2011
Przetwory mięsne	Zawartość węglowodanów Zakres: (0,5–20,0) % Metoda miareczkowa Zawartość glukozy Zakres: (0,5–20,0) % Metoda miareczkowa Zawartość skrobi (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 09 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	pH Zakres: 4,00-8,00 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5–10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P_2O_5 Zakres: (0,5–10,0) g/kg Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P_2O_5 (z obliczeń)	
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,020–0,900) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń)	PN-ISO 3496:2000 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.
	FE (Białko mięsa ogółem [%]) (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r.
	BE (Białko tkanki łącznej [%]) (z obliczeń)	PN-ISO-3496:2000 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.
	BEFFE (Białko mięsa bez białek tkanki łącznej [%]) (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r. PN-ISO 3496:2000 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.
	BEFFE w FE (Stosunek białka mięsa bez białek tkanki łącznej do białka mięsa ogółem) (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r. PN-ISO 3496:2000 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.
	BE w FE (Stosunek białek tkanki łącznej do białka mięsa ogółem) (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r. PN-ISO 3496:2000 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

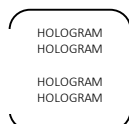
Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	FETT/FE (Stosunek tłuszczu do białka ogółem) (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r. PN-ISO 1444:2000
	K/B (Stosunek kolagenu do białka ogółem [%]) (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r. PN-ISO 3496:2000 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.
	Współczynnik PFF [%] (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r. PN-ISO 1444:2000
	Szacunkowa zawartość mięsa [%] (z obliczeń)	PN-ISO 1444:2000 PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r. PN-ISO 3496:2000 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.
	W/FE (Stosunek wody do białka mięsa ogółem) (z obliczeń)	PB-ZMT/PBŻiŚ 10 wydanie 4 z dnia 30.05.2025 r. PN-ISO 1442:2000

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 452

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 30.10.2025 r.